

TABLE D'HÔTE

27\$

CHOICE OF LOBSTER BISQUE OR WEDGE SALAD

Served with a choice of fries, roasted garlic mashed potatoes or daily vegetables

STEAK TARTAR "CLASSIQUE"

Hand cut AAA tenderloin, quail egg, cognac-dijon mustard aioli, classic condiments, Parmesan flatbreads. Tableside service

PAN ROASTED "FRESH" DAILY FISH

"Ask your server of the daily fresh fish options, and what they are accompanied with."

SCALLOPS

Butter & Sage braised Bay scallops, grilled green shallots, Cauliflower puree with foie gras truffle sauce

ANGRY LOBSTER CARBONARA

Fresh lobster, smoked pork belly, French shallots, lobster bisque, white wine, farm egg yolks, Thai Chili, egg pasta, Parmesan

BABY VEAL LIVER STEAK

Pan seared with sage butter & olive oil, served with caramelized onions and a veal wine reduction

CHICKEN

½ Cornish hen, pan roasted and served with smashed peas, jus de poulet.

STEAK FRITES

6oz "bavette de mignon", French onion wine sauce, black spring truffle

****PETITE MIGNON**

6oz "medallion" of filet mignon wrapped with smoked pork belly bacon served with a beurre Maitre d'hotel

****ADDITIONAL**

roasted bone marrow
foie gras & wild mushrooms
farm egg with black truffle béarnaise

coffee or tea - chef's dessert

SOUPS & SALADS

LOBSTER BISQUE

Truffle oil, chives and crème fraîche

cup

bowl

CHEFS "SOUP DE JOUR"

Please ask your server of the daily soup

cup

bowl

WARM POTATOES SALAD

Pomme de terre nouvelle with arugula, radishes, anchovy dressing

VILLAGE SALAD

Aged barrel feta, tomatoes, cucumbers, shallots, EVOO dressing

CAESAR SALAD

Hand cut romaine leaves, house made caesar dressing, garlic croutons anchovies, smoked pork belly bacon bits, grated parmesan

WEDGE SALAD

Cold iceberg lettuce, blue cheese crumble dressing, smoked pork belly bacon croutons, fresh cut chives

COLD

OYSTERS

"Ask you sever of the daily selections"

½ doz.

1 doz.

SHRIMP COCKTAIL

Jumbo size 4/6 salt water shrimp, port-saffron cocktail sauce

6 PC SASHIMI PLATE

BC king salmon, big eye tuna, Med sea bass

12 PC SASHIMI PLATE

BC king salmon, big eye tuna, Med sea bass, red snapper, albacore, scallops

GRAVLAX

BC king salmon (organic) cured and smoked in house. served with maple blinis

SALMON TARTAR

BC king salmon, French shallots, chives, horseradish mascarpone crème fraiche, tobiko caviar

SIDES

FRENCH FRIES

ONION RINGS (4)

CHEFS DAILY VEGETABLE

MAC N' CHEESE

FOIE GRAS TRUFFLE SAUCE

BLACK SPRING TRUFFLE
BÉARNAISE SAUCE

AGED STEAKS AND CHOPS (LIST MAY CHANGE WITHOUT NOTICE DUE TO AVAILABILITY)

served with a choice of French fries, roasted garlic mash, daily veg

16 oz. GAVINO CUT; BONE IN TENDERLOIN. LONG CUT. ARTISINAL CUT

12 oz. BONE IN FILET MIGNON

8 oz. LIPP STEAK (cast iron)

12 oz. BONELESS DELMONICO (cast iron)

20 oz. LOU'S CUT; BONE IN RIBEYE STEAK

32 oz. PORTERHOUSE for two (2), sliced on a board

12 oz. VEAL CHOP (grain fed from Charlevoix, QC)

12 oz. COLORADO DOUBLE CUT RACK OF LAMB CHOPS (Prime)

WE DO NOT ENCOURAGE WELL DONE COOKING

TABLE D'HÔTE
27\$

CHOIX DE BISQUE DE HOMARD OU SALADE "WEDGE"

Servis avec choix de purée, frites ou légumes du jour

TARTAR DE STEAK "CLASSIQUE"

Filet AAA coupé à la main, oeuf de caille, aioli cognac-dijon, condiments classiques, pain plat au parmesan, service à la table

POISSON FRAIS DU JOUR POÊLÉ

"Demander à votre serveur les options de poissons frais, ainsi que leurs accompagnements"

PÉTONCLES

Pétoncles de baies braisés au beurre et sauge, échalotes grillées, purée de choux-fleur avec sauce foie gras et truffes

CARBONARA STYLE HOMARD FURIEUX

Homard frais, lardons fumés, échalotes française, bisque de homard, vin blanc, jaune d'oeuf de ferme, chili Thai, pâtes aux oeufs, parmesan

FOIE DE VEAU DE LAIT

Poêlé dans un beurre de sauge et huile d'olive, avec oignons caramélisés et réduction de vin rouge

VOLAILLE

½ poulet de Cornouailles, poêlé et servi avec purée de petit pois, jus de poulet

STEAK FRITES

6oz bavette de mignon, sauce au vin et oignons français, truffes noires

****PETIT MIGNON**

6oz médaillon de filet mignon enrobé de lardon servi avec un beurre maître d'hôtel

****EXTRA**

os à moelle rôtie
foie gras et champignons sauvages
oeuf de ferme avec béarnaise à la truffe noire

dessert du chef / café ou thé

SOUPES ET SALADES

BISQUE DE HOMARD

Huile de truffes, ciboulette et crème fraîche

tasse

bol

SOUPE DU JOUR DU CHEF

Demander à votre serveur pour la soupe du jour

tasse

bol

SALADE DE POMMES DE TERRE TIÈDE

Pommes de terre nouvelle avec roquette, radis, vinaigrette d'anchois

SALADE VILLAGEOISE

Feta vieilli en barrique, tomates, concombres, échalotes, vinaigrette "EVOO"

SALADE CAESAR

Romaine coupée à la main, vinaigrette Caesar faite maison, croûtons à l'ail, anchois, lardons fumés, parmesan râpé

SALADE "WEDGE"

Laitue Iceberg, vinaigrette au fromage bleu, croûtons de lardons fumés, ciboulette

FROID

HUÎTRES

"Demander à votre serveur la sélection de jour"

½ douz.

1 douz.

COCKTAIL DE CREVETTES

Crevettes d'eau de mer "Jumbo" taille 4/6, sauce cocktail porto-safran

PLAT DE SASHIMIS 6 MCX

Saumon de la C.B., thon "Big eye", loup de mer Méditerranéen

PLAT DE SASHIMIS 12 MCX

Saumon de la C.B., thon "Big eye", loup de mer Méditerranéen, vivaneau, albacore, pétoncles

GRAVLAX

Saumon de la C.B. (organique) saumuré et fumé maison. Servi avec des blinis frais au sirop d'érable

TARTARE DE SAUMON

Saumon de la C.B., échalotes française, ciboulette, crème fraîche au mascarpone et raifort, caviar tobiko

LES À-CÔTÉS

FRITES

RONDELLES D'OIGNON (4)

LÉGUMES DU JOUR DU CHEF

MAC N FROMAGE

SAUCE FOIE GRAS ET TRUFFES

SAUCE BÉARNAISE À LA TRUFFE NOIRE

STEAKS ET CÔTES VIEILLIS (LISTE PEUT VARIER SANS AVIS DÛ A LA DISPONIBILITÉ)

servis avec choix de frites, purée de pommes de terre à l'ail, légumes du jour

16 oz. COUPE GAVINO; FILET AVEC OS. COUPE LONGUE. COUPE ARTISANALE

12 oz. FILET MIGNON AVEC OS

8 oz. LÈVRE D'ENTRECÔTE (cuit sur fonte)

12 oz. DELMONICO SANS OS (cuit sur fonte)

20 oz. COUPE LOU'S; ENTRECÔTE AVEC OS

32 oz. PORTERHOUSE pour deux (2) tranché et servi sur une planche

12 oz. CÔTE DE VEAU (nourri au grain, de Charlevoix, QC)

12 oz. CÔTELETTES D'AGNEAU "PRIME" COUPE DOUBLE DU "COLORADO"

NOUS N'ENCOURAGEONS PAS LA CUISSON "BIEN CUIT"